

	Menü	Zutaten
<b>MO</b> 01.06.	Keine Menüauswahl	
	<b>Pfannkuchen</b> mit Apfelmus 	<b>Pfannkuchen natur*:</b> 13 17 10 11a <b>Apfelmus:</b> 5 2 5 2
	<b>Currywurstgulasch</b> mit Geflügelbockwurst, dazu Kartoffelwedges und Krautsalat "Coleslaw"	<b>Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst:</b> 3 5 2 20 5 10 7 <b>Kartoffelwedges*:</b> 10 <b>Krautsalat Coleslaw:</b> 13 17 2 20 2
	<b>Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen</b> - 	<b>Dessert - Kirschquark:</b> 1 17 2
<b>DI</b> 02.06.	<b>Currywurstgulasch</b> mit Geflügelbockwurst, dazu Salzkartoffeln 	<b>Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst:</b> 3 5 2 20 5 10 7 <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Glutenkost: Pikantes Rindergulasch</b> mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	<b>Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren,</b> <b>Kartoffelschmarrn:</b> 19
	<b>Hähnchenbrust</b> in Schnittlauch-Rahm-Sauce dazu feines Kartoffelpüree	<b>Hähnchenbrust:</b> <b>Bio Schnittlauch-Rahm-Sauce:</b> 4 17 2 11a <b>Kartoffelpüree:</b> 5 17 5 10
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -   	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
	<b>Eieromelette</b> mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	<b>Eieromelette*:</b> 4 13 17 2 2 <b>Rahmspinat:</b> 4 17 <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Fish &amp; Chips</b> Kibbeling (Seelachsfilet, paniert) mit Remouladensauce, dazu Kartoffelwedges und Blattsalat mit Cocktaildressing	<b>Kibbeling*:</b> 14 17 11a <b>Remoulade:</b> 4 13 20 9 <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Kartoffelwedges*:</b> 10
	<b>Dessert: Karamellpudding</b> - 	<b>Karamell-Pudding:</b> 4 17
<b>MI</b> 03.06.	<b>Rindergulasch mit Pilzen</b> mit Spätzle 	<b>Rindergulasch mit Pilzen:</b> 11a <b>Spätzle:</b> 13 11a
	<b>Glutenkost: Putengeschnetzeltes</b> mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	<b>Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln:</b> 17 19
	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit feinem Kartoffelpüree	<b>Hähnchengeschnetzeltes:</b> 11a <b>Kartoffelpüree:</b> 5 17 5 10

 vegetarisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  Fairtrade

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat. Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

